

Environmental Hazards – Hospitality Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Al tiempo que ofrece oportunidades de descanso y ocio, el sector de la hostelería también se enfrenta al reto de minimizar su impacto ambiental. La elevada rotación de huéspedes hace que aumente el consumo de agua, energía y artículos desechables, lo que genera un exceso de residuos. Esto puede poner a prueba los recursos locales y contribuir a la contaminación. Además, dependiendo de la ubicación, los complejos turísticos pueden construirse en ecosistemas sensibles, alterando los hábitats y la vida silvestre.

CUÁL ES EL PELIGRO

Los peligros medioambientales pueden suponer una amenaza tanto para los clientes como para el entorno. En el caso de los huéspedes, la manipulación inadecuada de materiales peligrosos, como productos químicos de limpieza o desinfectantes de piscinas, puede provocar una exposición accidental. Esto puede causar problemas respiratorios, irritación de la piel o incluso problemas de salud más graves si no se manipulan correctamente. Además, los edificios mal mantenidos, con problemas como el moho o un cableado eléctrico defectuoso, pueden crear una calidad del aire interior insalubre y riesgos potenciales de incendio.

Los riesgos ambientales también pueden tener un impacto significativo en el ecosistema circundante. El consumo excesivo de agua de la lavandería, las piscinas y las necesidades de los huéspedes puede sobrecargar las reservas locales de agua. Además, la eliminación inadecuada de residuos, sobre todo de alimentos, puede atraer plagas y contaminar los hábitats de la fauna cercana.

Por otra parte, el consumo de energía procedente de la iluminación, la calefacción y la refrigeración puede contribuir a las emisiones de gases de efecto invernadero si no se gestiona de forma eficiente.

He aquí algunas preocupaciones adicionales:

- **Control limitado por parte de los huéspedes:** Aunque los hoteles pueden aplicar medidas de ahorro de agua, en última instancia son los huéspedes quienes determinan el uso del agua durante su estancia. Es crucial educar a los huéspedes y ofrecerles incentivos para que hagan un uso responsable del agua.
- **Desperdicio de alimentos:** Los bufés y los servicios de comida a gran escala pueden generar un desperdicio importante de alimentos. Explorar opciones de compostaje y asociarse con organizaciones benéficas para donar alimentos puede ayudar a mitigar este problema.
- **Residuos de renovación y construcción:** Las reformas de los hoteles pueden generar una gran cantidad de residuos de la construcción. Asociarse con empresas que utilicen materiales reciclados y prácticas de eliminación adecuadas puede reducir el impacto ambiental.
- **Prácticas de lavandería:** Como ya se ha mencionado, la lavandería contribuye significativamente a la contaminación por micro plásticos. Aunque existen soluciones como los filtros de micro plásticos, su adopción generalizada en el sector hotelero aún está evolucionando.

COMO PROTEGERSE

Precauciones de seguridad ante riesgos ambientales en hostelería

Para la seguridad de los huéspedes:

- **Almacenamiento y Manipulación Adecuados de Productos Químicos:** Establezca zonas de almacenamiento designadas para los productos químicos de limpieza y los desinfectantes de piscinas, asegurándose de que estén fuera del alcance de los huéspedes y los niños. Capacite al personal en

procedimientos de manipulación seguros, incluido el uso de equipos de protección personal (EPP) cuando sea necesario. Etiquete claramente todos los productos químicos y facilite fichas de datos de seguridad (FDS) como referencia.

- **Mantenimiento del Edificio:** Realice inspecciones periódicas para detectar la aparición de moho y problemas eléctricos. Solucione cualquier problema con prontitud para mantener una calidad del aire interior saludable y evitar posibles riesgos de incendio. Proporcione señalización e instrucciones claras a los huéspedes sobre el funcionamiento de los electrodomésticos y el uso seguro de los balcones o patios.

Para la Protección del Medio Ambiente:

- **Conservación del Agua:** Aplique medidas de ahorro de agua, como cabezales de ducha de bajo caudal y aireadores de grifos. Ofrezca a los huéspedes la posibilidad de reutilizar las toallas y la ropa de cama durante su estancia. Fomente las duchas más cortas y el uso responsable del agua mediante la señalización y la educación de los huéspedes.
- **Gestión de Residuos:** Establezca un plan integral de gestión de residuos que incluya una separación adecuada de los residuos de alimentos, los reciclables y la basura en general. Siempre que sea posible, compostar los restos de comida. Colabore con empresas locales de eliminación de residuos que den prioridad a las prácticas responsables de reciclaje y eliminación.
- **Eficiencia Energética:** Invierta en electrodomésticos y sistemas de iluminación de bajo consumo en toda la propiedad. Anime a los huéspedes a ahorrar energía apagando las luces y los aparatos electrónicos cuando no los utilicen. Explore opciones de fuentes de energía renovables, como paneles solares, para reducir la dependencia de la red eléctrica.

Cuando encuentre peligros medioambientales en la hostelería, actúe en función de la situación. ¿Es testigo de una manipulación insegura de productos químicos? Comuníquese a la dirección.

Peligros medioambientales como trabajador de hostelería:

Por su Seguridad:

- Nunca manipule productos químicos desconocidos. Si se le encarga la limpieza o el uso de productos químicos, asegúrese de que ha recibido la formación adecuada y utilice equipos de protección personal (EPP) como guantes, gafas y mascarillas de respiración cuando sea necesario. Informe inmediatamente a un supervisor de cualquier derrame o fuga.
- Si sospecha que la calidad del aire es deficiente, como crecimiento de moho, ventilación defectuosa u olores químicos fuertes, puede suponer un riesgo para la salud. Alerta a su supervisor y evite la zona hasta que se resuelva el problema.
- Si observa prácticas inseguras, ¡no tenga miedo de hablar! Informe a su supervisor o gerente de cualquier caso observado de manipulación inadecuada de productos químicos, eliminación de residuos o uso de agua.

CONCLUSIÓN

Nuestros conocimientos y acciones pueden marcar una gran diferencia. Siguiendo los protocolos de seguridad, fomentando las prácticas responsables e informando de los problemas, puede contribuir a crear un entorno de trabajo más seguro y sostenible.